

Diners:**Fruit de mer:**

Traditionele Parijse plateaus met geschaafd ijs, op tafel, geserveerd zoals in de traditionele brasseries, geserveerd met brood, mayonaise en sjalottenvinaigrette.

Le Plateau Royal:

Halve kreeft

Fines de Claires (4 stuks)

Creuses uit Zeeland (4 stukst)

Krabpoten

Steurgarnalen

Amandes

Venus

Kokkels

Hollandse garnalen

Groene salade:**Plateau de Fromage (supplement € 8,50):**

Plateau op tafel met een assortiment seizoenskazen van kaashuis L'Amuse.

Dessert:

Mousse au Chocolat of Crème Brûlée.

Prijs € 58,00 p.p.

Menu selection :**Tartaar van Stellendamse garnalen :**

Tartaar van Hollandse garnalen met Citroencrème en krokante seizoensgroenten.

Of

Marbré:

Marbré van Kempse maïskip en gekonfijte artisjok

Tonijn:

Gegrilde yellowfin tonijnfilet met sushi van spinazie en wasabi-mirin saus.

Of

Ossenhaas:

Medaillon van ossenhaas met balsamicojus en aardappelpoffertjes.

Cheesecake:

Taartje van cheesecake met een spies van zoethout en aardbeien en een smoothie van bosvruchten.

Of

Compote van ananas:

In specerijen gemarineerde compote van ananas met een gratin van Bourbon vanille.

Prijs € 41,00 p.p.

Prijzen zijn exclusief BTW.